EXAMENWERK

Examenplan

Kwalificerend

Servicedocument

DOSSIER	:	Keuken
DOSSIERCREBO	:	23085
KWALIFICATIE	:	Leidinggevende keuken
KWALIFICATIECREBO	:	25181
NIVEAU	:	4
COHORT	:	vanaf 2015
KERNTAAK	:	alle
VERSIE	:	1v5

juli 2016

Inhoudsopgave

Examenplan

Inleiding 3
Beoordelingsmix beroepsgerichte exameninstrumenten 5
Examenmix beroepsgerichte taalexamens 7
Verantwoordingsdocument 9
Kennisonderdelen 10

Examenplan

Inleiding

Vanaf schooljaar 2016-2017 bieden alle mbo onderwijsinstellingen onderwijs aan op basis van de herziene kwalificatiestructuur. Examenwerk heeft nieuwe exameninstrumenten ontwikkeld die aansluiten bij de herziene kwalificatiedossiers voor de sectoren horeca, toerisme, bakkerij en facilitaire dienstverlening. Dit servicedocument Examenplan[1] geeft inzicht in het specifieke aanbod aan beoordelings- en exameninstrumenten dat u vanaf schooljaar 2016-2017 kunt verwachten voor deze kwalificatie. Hiermee kunt u invulling geven aan uw eigen examenplan.

In dit servicedocument Examenplan is voor de beroepsgerichte onderdelen te zien hoe de werkprocessen geëxamineerd worden voor het basisdeel en profieldeel (beoordelingsmix). De beoordelingsmix kan bestaan uit: observatie, bewijs en/of mondeling (panelgesprek).

Beroepsgerichte exameninstrumenten

Bij de ontwikkeling van instrumenten hanteert Examenwerk de volgende uitgangspunten:

- Examenwerk kent één type exameninstrument, namelijk de proeve.
- Een exameninstrument bestaat uit afzonderlijke boekjes; examenopdracht, instructie student, instructie beoordelaar en beoordelingsformulieren.
- De instructieteksten zijn kort, krachtig, in actieve schrijfstijl en op niveau 2F geschreven.
- De beoordelingsmix laat zien hoe de verschillende werkprocessen geëxamineerd worden.
- Alle exameninstrumenten kunnen zowel in de BPV, op school als in simulatie ingezet worden.
- Examenwerk gaat uit van een holistische beoordeling; kijken naar het geheel van de prestatie van de student in plaats van kijken naar de som der delen. Examenopdrachten zijn per kerntaak zo ontwikkeld zodat de onderliggende werkprocessen op elkaar afgestemd zijn.
- Om de voortgang en het leerproces te meten kan de ontwikkelingsgerichte praktijkmap ingezet worden.
- Om specifiek gedrag te meten worden Competentiescans beschikbaar gesteld.

Beroepsgerichte taalexamens

- Taal kan zowel apart als geïntegreerd geëxamineerd worden.
- Voor het examineren van taal kunt u de examenmix uit het Examenplan gebruiken. Hierbij vormen de indicatieve niveaus uit het kwalificatiedossier (verantwoordingsdocument) het uitgangspunt. Voor de ontwikkeling van taalexamens is een representatieve keuze gemaakt uit de werkprocessen.
- Taalexamens worden voor vijf deelvaardigheden aangeboden: lezen, luisteren, spreken, schrijven en gesprekken voeren en in vier talen: Engels, Duits, Frans en Spaans.
- De examens voor lezen en luisteren worden afgenomen via het digitale toetssysteem TeleToets en de examens voor spreken, schrijven en gesprekken voeren via de examenbank in pdf-versie.
- Indien u geen gebruik maakt van de taalexamens en taal geïntegreerd wil examineren heeft Examenwerk een apart beoordelingsformulier beschikbaar gesteld.

[1] *Aan dit servicedocument Examenplan kunnen geen rechten worden ontleend en zijn wijzigingen voorbehouden.*

Verantwoordingsdocument

Het verantwoordingsdocument is een overzicht waarin per kerntaak en werkproces staat hoe deze in de opdrachten geborgd zijn. Op deze manier kan de examencommissie zien of alle onderdelen op de juiste manier zijn geëxamineerd.
In het verantwoordingsdocument zijn per kerntaak alle beschikbare exameninstrumenten opgenomen met het bijbehorende versienummer. Ieder instrument wordt aangeduid met bijvoorbeeld 1v1, het betreft hier versie 1. Als op een instrument 2v1 staat aangegeven, betreft het versie 2.

Keuzedelen

Ook voor de keuzedelen die gekoppeld zijn aan een kwalificatiedossier levert Examenwerk exameninstrumenten. Na een eerste inventarisatie onder de deelnemende scholen wordt het servicedocument Examenplan uitgebreid voor welke keuzedelen examens ontwikkeld worden.

Kennistoetsen

In de kwalificerende examenopdrachten komt het onderdeel kennis voldoende aan bod. Examenwerk gaat ervan uit dat kennis een voorwaarde is om een beroepsgericht examen goed te kunnen maken. Op verzoek van gebruikers leveren we verschillende vormen van (theorie)toetsen. Alle beschikbare toetsitems voldoen aan gestelde kwaliteitseisen. Een school kan de keuze maken deze kennistoetsen ontwikkelingsgericht, voorwaardelijk of kwalificerend in te zetten.

Beoordelingsmix beroepsgerichte exameninstrumenten

Proeve B1-K1 Bereidt gerechten			
Werkprocessen	**Observatie**	**Bewijs**	**Mondeling**
W1 Plant zijn werkzaamheden			
W2 Maakt mise en place			
W3 Past recepten aan			
W4 Bereidt gerechten en componenten			
W5 Werkt gerechten voor de uitgifte af			
W6 Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon			
W7 Verricht onderhoud aan keukeninventaris			

Proeve B1-K2 Beheert keukenvoorraden			
Werkprocessen	**Observatie**	**Bewijs**	**Mondeling**
W1 Bestelt de benodigde producten			
W2 Ontvangt en controleert geleverde producten			
W3 Slaat geleverde producten op			
W4 Controleert producten en voert keukenadministratie uit			

P4-K1 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken			
Werkprocessen	**Observatie**	**Bewijs**	**Mondeling**
W1 Ontwikkelt nieuwe gerechten			
W2 Voert menu-engineering uit			
W3 Stelt de menukaart op			
W4 Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten			
W5 Ondersteunt de verbetering van kwaliteit			

Proeve P4-K2 Geeft leiding en voert beheerstaken uit			
Werkprocessen	**Observatie**	**Bewijs**	**Mondeling**
W1 Maakt een operationeel plan			
W2 Plant en verdeelt de werkzaamheden			
W3 Begroot financiën			
W4 Bewaakt financiën			
W5 Stuurt medewerkers aan			
W6 Voert intern formele gesprekken			

Examenmix beroepsgerichte taalexamens

		Lezen		Luisteren		Spreken		Schrijven		Gesprekken	
B1-K1 Bereidt gerechten		EN	2e MVT	EN	2e MVT	EN	2e MVT	EN	2e MVT	EN	2e MVT
W1	Plant zijn werkzaamheden									A2	
W2	Maakt mise en place										
W3	Past recepten aan	B1									
W4	Bereidt gerechten en componenten	B1									
W5	Werkt gerechten voor de uitgifte af									A2	
W6	Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon										
W7	Verricht onderhoud aan keukeninventaris										
		Lezen		**Luisteren**		**Spreken**		**Schrijven**		**Gesprekken**	
B1-K2 Beheert keukenvoorraden		EN	2e MVT	EN	2e MVT	EN	2e MVT	EN	2e MVT	EN	2e MVT
W1	Bestelt de benodigde producten										
W2	Ontvangt en controleert geleverde producten										
W3	Slaat geleverde producten op										
W4	Controleert producten en voert keukenadministratie uit										

P4-K1 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken		Lezen		Luisteren		Spreken		Schrijven		Gesprekken	
		EN	2e MVT	EN	2e MVT	EN	2e MVT	EN	2e MVT	EN	2e MVT
W1	Ontwikkelt nieuwe gerechten										
W2	Voert menu-engineering uit										
W3	Stelt de menukaart op										
W4	Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten										
W5	Ondersteunt de verbetering van kwaliteit										

P4-K2 Geeft leiding en voert beheerstaken uit		Lezen		Luisteren		Spreken		Schrijven		Gesprekken	
		EN	2e MVT	EN	2e MVT	EN	2e MVT	EN	2e MVT	EN	2e MVT
W1	Maakt een operationeel plan										
W2	Plant en verdeelt de werkzaamheden										
W3	Begroot financiën										
W4	Bewaakt financiën										
W5	Stuurt medewerkers aan										
W6	Voert intern formele gesprekken										

Verantwoordingsdocument

B1-K1 Bereidt gerechten	
Werkprocessen	**Proeve**
W1 Plant zijn werkzaamheden	Opdracht 1
W2 Maakt mise en place	Opdracht 3
W3 Past recepten aan	Opdracht 1
W4 Bereidt gerechten en componenten	Opdracht 4
W5 Werkt gerechten voor de uitgifte af	Opdracht 4
W6 Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon	Opdracht 2, 5
W7 Verricht onderhoud aan keukeninventaris	Opdracht 2, 5

B1-K2 Beheert keukenvoorraden	
Werkprocessen	**Proeve**
W1 Bestelt de benodigde producten	Opdracht 1
W2 Ontvangt en controleert geleverde producten	Opdracht 2
W3 Slaat geleverde producten op	Opdracht 3
W4 Controleert producten en voert keukenadministratie uit	Opdracht 4

P4-K1 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken	
Werkprocessen	**Proeve**
W1 Ontwikkelt nieuwe gerechten	Opdracht 2, 6
W2 Voert menu-engineering uit	Opdracht 1, 6
W3 Stelt de menukaart op	Opdracht 3, 6
W4 Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten	Opdracht 4, 6
W5 Ondersteunt de verbetering van kwaliteit	Opdracht 5, 6

P4-K2 Geeft leiding en voert beheerstaken uit	
Werkprocessen	**Proeve**
W1 Maakt een operationeel plan	Opdracht 1
W2 Plant en verdeelt de werkzaamheden	Opdracht 3
W3 Begroot financiën	Opdracht 2
W4 Bewaakt financiën	Opdracht 4
W5 Stuurt medewerkers aan	Opdracht 5
W6 Voert intern formele gesprekken	Opdracht 6

Kennisonderdelen

Voor de toetsing van kennis biedt Examenwerk verschillende vormen van kennistoetsen aan voor onderstaande kennisonderdelen.

B1-K1 Bereidt gerechten
Kennis van voedingswensen en voedingseisen
Brede kennis van relevante bedrijfsvoorschriften
Inzicht in wensen en verwachtingen van gasten

B1-K2 Beheert keukenvoorraden
Kennis van voedingswensen en voedingseisen

P4-K1 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken
Brede kennis van assortimentsgroepen
Brede kennis van financiële doelstellingen
Brede kennis van smaakkenmerken, kwaliteit, voedingswaarde, kleur, geur, structuur en (bijzonder, creatieve en luxe) gerechten
Brede kennis van trends en ontwikkelingen op het gebied van gerecht bereidingen

P4-K2 Geeft leiding en voert beheerstaken uit
Brede kennis van arbeidsvoorwaarden
Brede kennis van conflicthantering
Brede kennis van employability
Brede kennis van functieprofielen
Brede kennis van functionerings- en beoordelingsgesprekken
Brede kennis van kenmerken van een operationeel plan
Brede kennis van kostensoorten
Brede kennis van marketinginstrumenten
Brede kennis van werving- en selectie instrumenten
Brede kennis van ziekteverzuimbeleid
Inzicht in financiële stromen
Kennis van arbeidsovereenkomsten van de (lerende) medewerker
Kennis van aannamebeleid van de organisatie

Kennis van het beëindigen van een arbeidscontract
Kennis van het ondernemingsplan/bedrijfsdoelstellingen